

Menus thème 100 % du 11 au 17 décembre 2023



Menu 100% SAISON

Lundi

Velouté de **potimarron BIO** de Jarcieu
Tartiflette **Savoyarde**
aux **pommes de terre HVE** de Gillonnay
Yaourt
Pomme label HVE de la Vallée du Rhône

Mardi

Terrine de campagne **de chez Carrel**
Sauté de porc **de chez Carrel** au caramel
Nouilles chinoises
Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille
Poire label HVE de la Drôme

Menu
100 % SAISON

Local et Durable !



Les DEVINETTES de Guilette

Donnez-moi un mot de 11 lettres,
toutes différentes.
Attention, c'est introuvable !
Une idée quand même ?

Jeudi

Salade d'endives
Steak haché **régional** sauce au poivre
Chou-fleur HVE de Jarcieu au lait **de Panossas**
Meule de Savoie **de la Dent du Chat**
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande

Menu **ALTERNATIF**

Vendredi

Salade Marocaine
Palet fromage
Petits pois au jus
Petit suisse aux fruits
Clémentine

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Production viandes
bovines, porcine
et salaisons.*



*Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)*